



Bruno Quenioux, sa famille au Clos Mogador

Clos Mogador 1992 décrit par Bruno Quenioux (Sommelier de Lafayette Gourmet):

«La couleur intense, noire suffit à exprimer quelle matière se cache dans ce vin. Des éclats vifs brillent de son centre pour témoigner de sa volonté à paraître.

Le nez est sans doute le plus spectaculaire dans son état de maturité actuelle. Les épices sont dignes de mon rhum préféré (J.M) avec, au terme, d'une belle oxidation, l'apparition de fruits noirs garnis des fleurs et d'herbes sèches que l'on respirent en escaladant les terrasses de son écrin natal, le Priorat. Son fin boisé reste discret dans cette diversité aromatique encore très retenue.

La première lampée déconcerte par sa concentration. La aussi la structure inhabituelle de ce vin demande patience au dégustateur. L'aération libère plus de rondeur et une concentration rare de fruits, mais encore dissimulée derrière structure dont seules les années délivreront le velours.

Analyse:

*Alcool: 13,70°. Acidité tartrique: 6,15 g/l. Acidité volatile: 0,45 g/l.
Anhydrides sulfureux total: 79 mg/l. Anhydrides sulfureux libre: 33 mg/l.
Sucre reducteur: 2,15 g/l.*

Couleur: Rubi intense et brillant avec des nuances lilas.

Bouquet: Profond en fruits mûrs (prunes, figues, groseilles et cassis) entouré de notes d'anis et d'épices. En bouche: Attaque grasse évoluant vers une belle et riche structure tanique. Ongarantie tout de suite une longue évolution, un grand caractère velouté nous rappelle son exhubérance olfative. Très long dans son évolution dégustative, laissant une bouche insistante de nuances cacao et café.

Fernando Zamora, Enologue du Clos Mogador.

Professeur en titre de l'Ecole d'Oenologie de Tarragone.



Dégusté le 22 mai 1995, Bruno Quenioux.